

Iguarias Genéricas – e boas!!

Aquela pasta verde com a qual “temperamos” nossos sushis e sashimis em restaurantes japoneses – não é “wasabi” e sim um preparado similar à base de raiz forte – muito mais em conta e também mais fácil de encontrar.

Ora, ninguém nos ditos restaurantes, jamais se preocupou em explicar para a tonta aqui que wasabi não é wasabi – e me senti enganada, já que sempre pedi minha porção extra, enchendo a boca para mostrar que, pelo menos algumas palavras em japonês, eu falo. E descubro que não era nada disso?!

Magoei. Mas, passado um tempo, comecei a pensar nos muitos alimentos que são considerados iguarias caras, muitas vezes raras e que tem um similar, um primo pobre mas, igualmente eficiente e/ou saboroso..

Ok, se falar com algum chef, um gourmand ou novo rico, a exigência (por motivos diversos) será sempre pelo produto “original”. Mas, acredite, há “substitutos” que, além de saborosos, são mais fáceis de encontrar, mais acessíveis e até mesmo mais sustentáveis.



Dried saffron spice and flower

Zafferano – vendido por peso, quase sempre em gramas, pois é caro, trata-se de um pó avermelhado que empresta cor e muito sabor a risotos, carnes e massas na Italia. No Brasil é o açafraão da terra – uma raiz, também conhecida como cúrcuma e tem a mesma cor alaranjada do zafferano italiano. Como sabor, não agrega muito embora embeleze a apresentação dos pratos.



Palmito – o coração da palmeira, tenro e saboroso tem sido cada vez mais substituído pelo “palmito pupunha”. Menos tenro,

embora mais durável, política e sustentavelmente correto. Sem falar que, muito mais em conta...



Caviar – o negro e pequeno é o raro e saborosíssimo: ovas de esturção para saborear com as delicadas “blinis” minipanquecas adocicadas, torradas ou mesmo as colheradas, como fazem alguns felizardos. Os similares são muuuito mais baratos e extremamente saborosos: ovas de merluza, ovas de tainha seca (super popular conhecida como “Bottarga”, na Italia) e há quem “fabrique” o falso caviar com sagu bem cozido e marinado por horas em molho de soja...



Tartufo – em português chamamos de trufas. Existem as brancas raras, sazonais e caríssimas que, usadas para temperar carnes e massas custam, meras 100 gramas, o equivalente a duas diárias em um hotel de luxo. Mas existem as trufas negras, mais em conta embora não tão perfumadas. E, claro, as manteigas e azeites a base de trufas que embora menos elegantes, emprestam sim sabor e exotismo ao paladar.



Wasabi – ok aprendi que, aquela explosão de sabor em nossas papilas, se deve ao preparado a base de raiz forte. E que o verdadeiro wasabi é o “*Eutrema japonicum*” produzido agora em Pilar do Sul (SP) embora apenas 4 quilos por mês. É feito com o rizoma, retirado do caule das folhas quando atingem 20 centímetros de comprimento. O sabor? Deve ser parecido com o que experimentei até hoje, sempre com muito leite.

Ou não?! Talvez “estranhe” o verdadeiro, e para alegria de meu bolso continuarei a desfrutar o genérico – feliz da vida!